Indholdsfortegnelse

1	**Bemærkninger**	**224**
1.1	Generelle sikkerhedsanvisninger	224
1.2	Identifikationsskilt	225
1.3	Producentens ansvar	225
1.4	Apparatets formål	225
1.5	Bortskaffelse	225
1.6	Denne brugermanual	226
1.7	Sådan læser du brugermanualen	226
2	**Beskrivelse**	**227**
2.1	Generel beskrivelse	227
2.2	Kogeplade	228
2.3	Betjeningspanel	228
2.4	Andre dele	230
2.5	Tilgængeligt tilbehør	231
3	**Anvendelse**	**233**
3.1	Bemærkninger	233
3.2	Første anvendelse	233
3.3	Anvendelse af tilbehøret	234
3.4	Brug af opbevaringsrummet	235
3.5	Brug af kogepladen	236
3.6	Brug af ovnene	237
3.7	Gode råd til tilberedningen	240
3.8	Ur med programmeringsenhed	241
4	**Rengøring og vedligeholdelse**	**246**
4.1	Bemærkninger	246
4.2	Rengøring af apparatet	246
4.3	Afmontering af ovnlågen	247
4.4	Rengøring af ovnlågens ruder	248
4.5	Afmontering af de indvendige ruder	248
4.6	Indvendig rengøring af ovnen	249
4.7	Vapor Clean: Assisteret rengøring af ovnen (kun på enkelte modeller)	251
4.8	Pyrolyse: Automatisk rengøring af ovnen (kun på enkelte modeller)	252
4.9	Særlig vedligeholdelse	254
5	**Installation**	**256**
5.1	Gastilslutning	256
5.2	Tilpasning til forskellige gastyper	259
5.3	Elektrisk tilslutning	263
5.4	Placering	264

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som angiver alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com

1 Bemærkninger

1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Under brugen må man ikke lægge metalobjekter såsom knive, gafler, skeer og låg på apparatet.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.
- Åbn ikke opbevaringsrummet når ovnen er tændt, og stadig varm.
- Genstandene inde i opbevaringsrummet kan være meget varme efter brug af ovnen.

Skader på apparatet

- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne indtil stoppunktet. De mekaniske sikkerhedslåse som forhindrer utilsigtet udtrækning af risten skal vende nedad, og mod ovnens bageste del.

- Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt og olie.
- Efterlad ikke genstande på kogepladen.
- Brug under ingen omstændigheder apparatet til opvarmning af rum.
- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger inde i ovnen.

For dette apparat

- Før udskiftning af pæren skal apparatet kobles fra el-forsyningen.
- Læn eller sæt dig ikke på den åbne låge.
- Kontrollér at der ikke sidder fastklemte genstande i lågerne.

1.2 Identifikationsskilt

- Identifikationsskiltet bærer tekniske data, serienummeret og mærkningen. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

1.3 Producentens ansvar

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på personer eller ejendom, som skyldes:

- En anden anvendelse af apparatet end den foreskrevne;
- manglende overholdelse af forskrifterne i brugermanualen;
- manipulering, også af en enkelt del af apparatet;
- anvendelse af ikke-originale reservedele.

1.4 Apparatets formål

- Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt.
- Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningssystemer.

1.5 Bortskaffelse

Dette apparat skal bortskaffes separat fra andet affald (direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF, 2003/108/EF). Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige, ifølge gældende europæiske direktiver.

For bortskaffelse af apparatet:

- Skær strømforsyningskablet over, og fjern det sammen med stikket.

Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktivér hovedstrømforsyningen.
- Fjern strømforsyningskablet fra det elektriske anlæg.

DA

- Bring efter endt brug apparatet til en genbrugsplads, som er specialiseret i sortering af elektrisk og elektronisk affald, eller tilbagelever det til forhandleren, hvor det er købt, ved køb af et nyt tilsvarende apparat.

Det præciseres at der til emballage anvendes materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.

Plastikemballage
Fare for kvælning

- Efterlad ikke emballagen eller dele af den uden opsyn.
- Lad ikke børn bruge emballagens plastikposer til leg.

1.6 Denne brugermanual

Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted for brugeren under hele apparatets levetid.

Læs denne manual grundigt inden du bruger apparatet.

1.7 Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:

Bemærkninger

Generelle informationer om denne brugermanual, om sikkerheden og om den endelige bortskaffelse.

Beskrivelse

Beskrivelse af apparatet og tilbehøret.

Anvendelse

Informationer om anvendelse af apparatet og tilbehøret, og råd om tilberedning.

Rengøring og vedligeholdelse

Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

Installation

Informationer til den kvalificerede tekniker: Installation, idriftsættelse og tilslutning.

Sikkerhedsanvisninger

Information

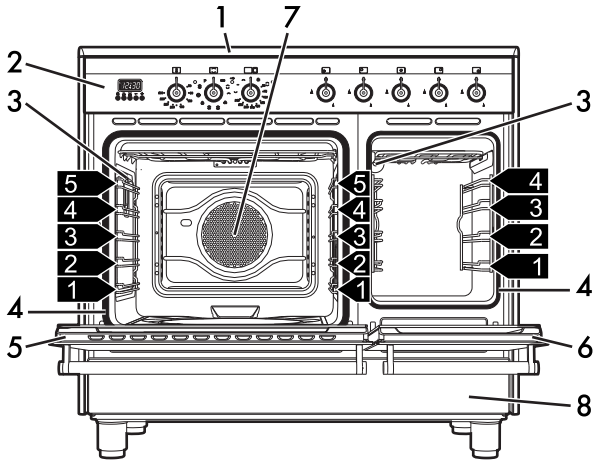
Forslag

1. Rækkefølge for instruktioner til brugen.

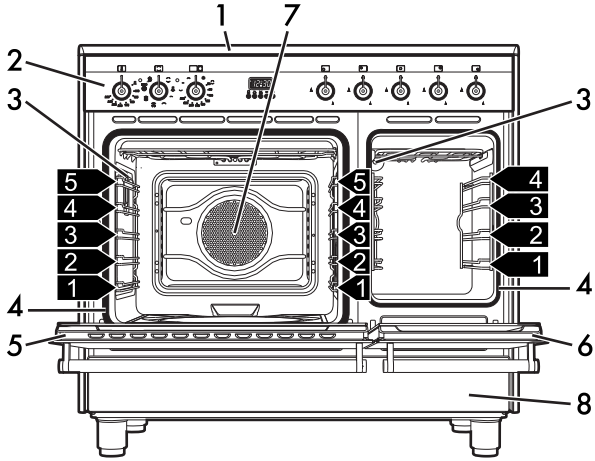
- Enkelt brugsinstruktion.

2 Beskrivelse

2.1 Generel beskrivelse



Pyrolytisk model

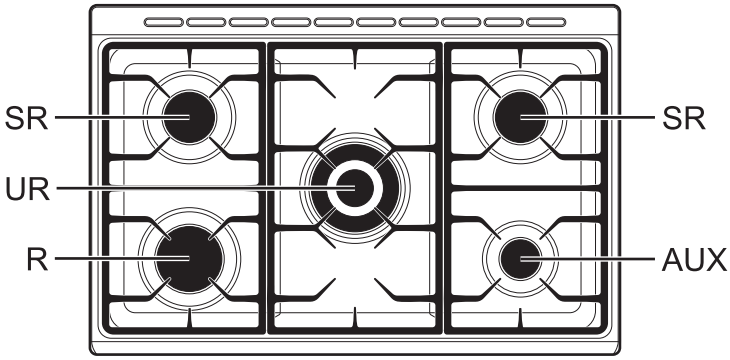


Multifunktionsmodel

1 Kogeplade
2 Betjeningspanel
3 Lys
4 Tætningsliste
5 Låge til hovedovn
6 Låge til hjælpeovnen
7 Ventilator
8 Opbevaringsrum
1,2,3... Rille til støtterammen til riste/ bradepander

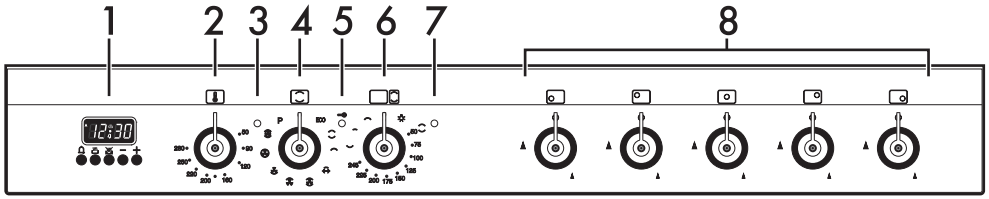
DA

2.2 Kogeplade

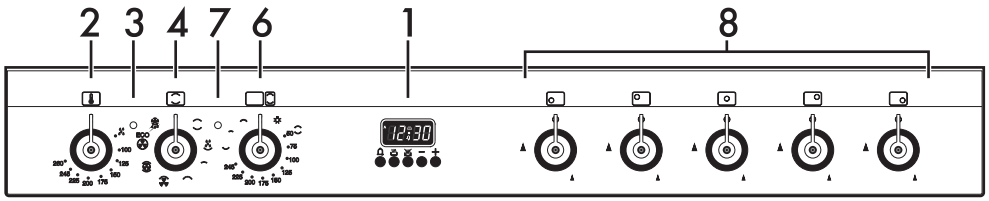


AUX = Hjælpe
SR = Halvhurtig
R = Hurtig
UR = Ultra hurtig

2.3 Betjeningspanel



Pyrolytisk model



Multifunktionsmodel

Beskrivelse

1 Ur med programmeringsfunktion

Nyttig til visning af klokkeslæt, indstilling af programmerede tilberedninger og til at programmere timeren med minuttæller.

2 Temperaturknap til hovedovn

Ved hjælp af denne knap er det muligt at vælge tilberedningstemperaturen.

Drej knappen med uret til den ønskede værdi mellem minimum og maksimum.

3 Kontrollampe til hovedovn

Tændes for at signalere, at ovnen er under opvarmning. Slukkes når den valgte temperatur er opnået. Når den blinker med jævne mellemrum betyder det at den indstillede temperatur holdes konstant inde i ovnen.

4 Funktionsknap til hovedovn

Ovnens funktioner er tilpasset forskellige former for tilberedning. Efter at have valgt den ønskede funktion, indstilles tilberedningstemperaturen med temperaturknappen.

5 Kontrollampe for låsning af låge

(kun på pyrolytiske modeller)

Tændes når den automatiske rengøringscyklus aktiveres (pyrolyse).

6 Temperatur-/Funktionsvælgerknap til hjælpeovn

Tænder lyset inden i ovnen eller starter grill og bundvarme med en temperatur som er på mindst 50° C og højst 245° C.

Ved maksimal temperatur er det desuden muligt at vælge enkelte funktioner, som er optimerede til særlige tilberedninger (se "Liste over funktioner").

7 Kontrollampe til hjælpeovn

Tændes for at signalere, at ovnen er under opvarmning. Slukkes når den valgte temperatur er opnået. Når den blinker med jævne mellemrum betyder det at den indstillede temperatur holdes konstant inde i ovnen.

8 Knapper til kogepladens blus

Anvendes til at tænde og indstille kogepladens blus. Man skal blot trykke og dreje knapperne mod uret over på værdien for at tænde de tilsvarende blus. Drej knapperne i området mellem maksimum og minimum for at indstille flammen.

Drej knappen tilbage på positionen for at slukke blussene.

DA

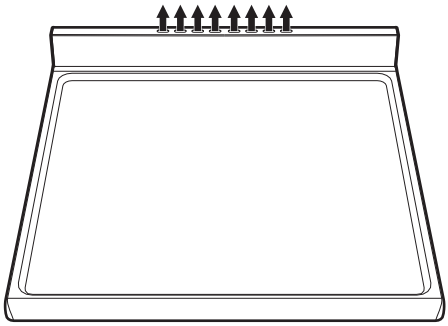
2.4 Andre dele

Positionsriller

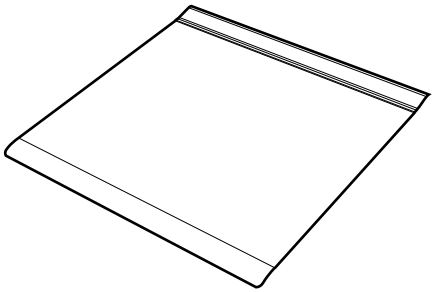
Apparatet er forsynet med riller til placering af plader og riste i forskellig højde. Indsætningshøjderne skal læses nedefra og opefter (se 2.1 Generel beskrivelse).

Afkølingsventilator

Ventilatoren sørger for at afkøle apparatet, og går i funktion under tilberedningen. Ventilatoren skaber et normalt luft-flow, som ledes ud fra den bagerste del af apparatet, og som kan fortsætte sin funktion i en kort periode, også efter at apparatet er slukket.



Glaslåg



Låget i hærdet krystal med aluminiumslister beskytter kogepladen når apparatet ikke bruges.

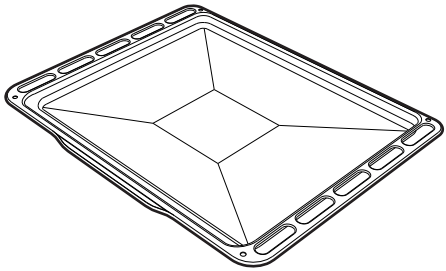
Indvendig belysning

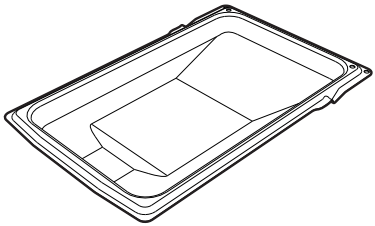
Ovnens indvendige belysning tændes når lågen åbnes eller ved valg af en vilkårlig funktion.

2.5 Tilgængeligt tilbehør

På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.

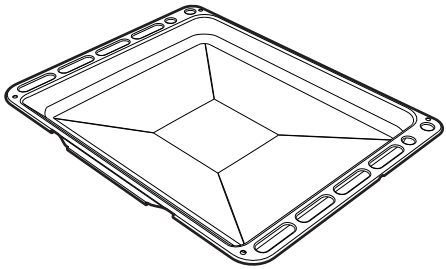
Bradepande





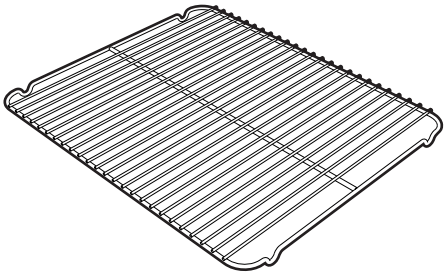
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover.

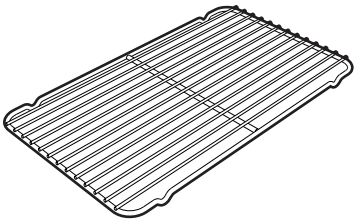
Dyb bradepande



Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager.

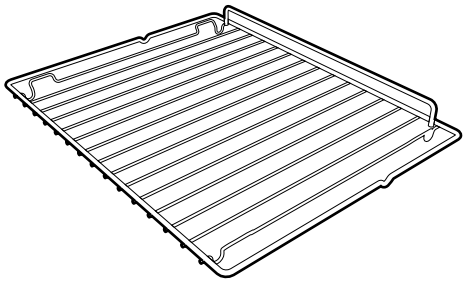
Bradepanderist

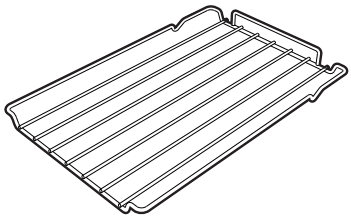




Bruges oven på bradepanden, og anvendes ved tilberedning af madvarer, som kan dryppe.

Rist

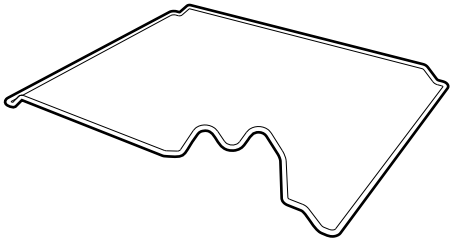




Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

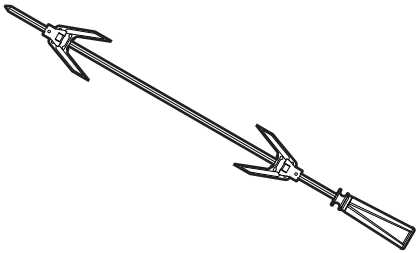
DA

Holder til grillspyd



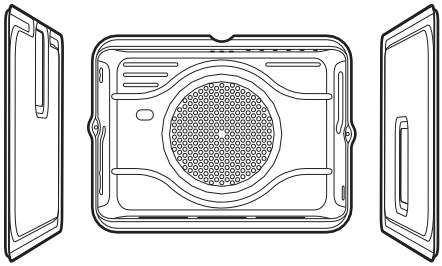
Skal bruges som støtte til grillspyddet.

Grillspyd



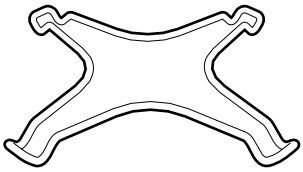
Bruges til stegning af kylling og af alle madvarer, som kræver en ensartet tilberedning på hele overfladen.

Selvrensende paneler



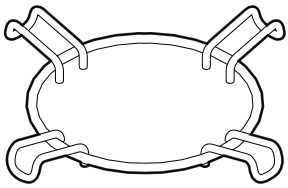
Anvendes til opsugning af mindre fedtholdige rester.

Reduktionsrist



Anvendes når man bruger små gryder.

Wok-reduktionsrist



Anvendes når man bruger Wok-gryder.

Ovntilbehør, som kan komme i berøring med madvarer er fremstillet med materialer, som er i overensstemmelse med det som er foreskrevet i den gældende lovgivning.

Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

3 Anvendelse

3.1 Bemærkninger

Forhøjet temperatur inde i ovnen under brug
Fare for forbrændinger

- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Beskyt hænderne med grillhandsker under håndtering af madvarer inde i ovnen.
- Rør ikke ved varmeelementerne inde i ovnen.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Lad ikke børn nærme sig ovnen, mens den er i drift.

Forhøjet temperatur inde i ovnen under brug
Fare for brand eller eksplosion

- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af ovnen.
- Anvend eller efterlad ikke brandfarlige materialer i nærheden af ovnen.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Sæt ikke dåser eller lukkede beholdere ind i ovnen.
- Efterlad ikke ovnen uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt eller olie.
- Fjerne alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes, fra ovnrummet under tilberedningen.

Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på de emaljerede overflader

- Dæk ikke ovnens bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnen.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.

3.2 Første anvendelse

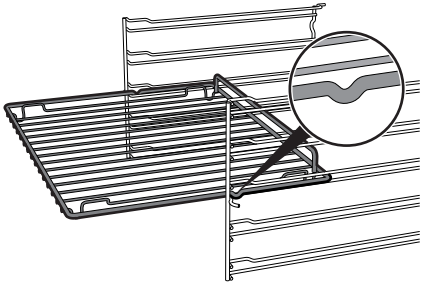
1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt i apparatet og fra tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtaget skiltet med tekniske data) fra tilbehør og fra ovnrummet.
3. Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel 4 Rengøring og vedligeholdelse).
4. Opvarm ovnen i tom tilstand på maksimal temperatur for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

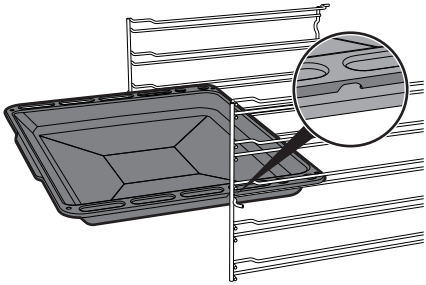
3.3 Anvendelse af tilbehøret

Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne indtil stoppunktet.

- De mekaniske sikkerhedslåse som forhindrer utilsigtet udtrækning af risten skal vende nedad, og mod ovnens bageste del.



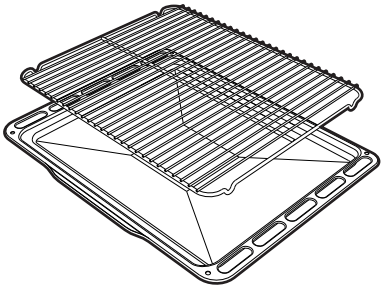


Indsæt ristene og bradepanderne forsigtigt i ovnen, indtil de standser.

Vask bradepanderne inden du bruger dem første gang for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

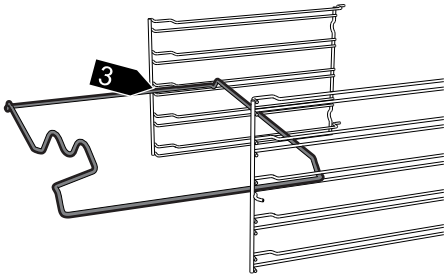
Bradepanderist

Bradepanderisten skal indsættes inde i bradepanden. Således er det muligt at opsamle fedtet separat fra maden som skal tilberedes.

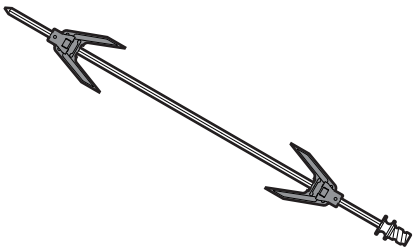


Grillspyd

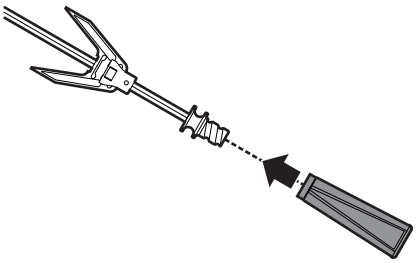
Ved tilberedning med grillspyd skal man anbringe grillspyddets holder på anden rille. Når den forkromede ramme er indsat, skal den profilerede del vende udad.



Brug de medfølgende gafler til at forberede grillspyddets stang.

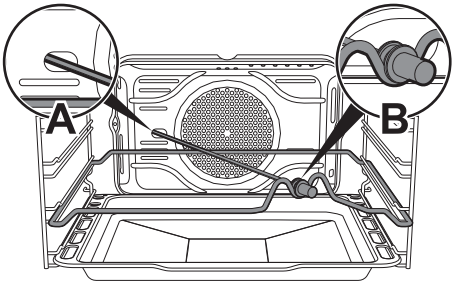


Skru det medfølgende håndtag på for lettere at bevæge grillspyddets stang.



Efter grillspyddet er forberedt, skal det placeres på den tilhørende holder til grillspyd.

- Indsæt spyddet i hullet **A** således at det kobles til grillspyddets motor.
- Sørg for at palen hviler korrekt på skinnernes ramme **B**.

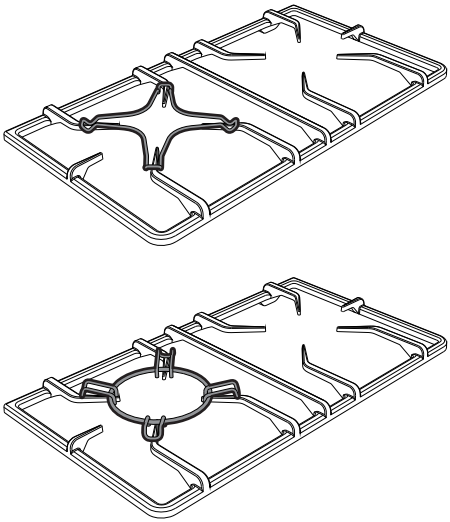


Fjern håndtaget inden lågen lukkes.

Det anbefales at placere bradepanden på første rille for at lette opsamlingen af fedt.

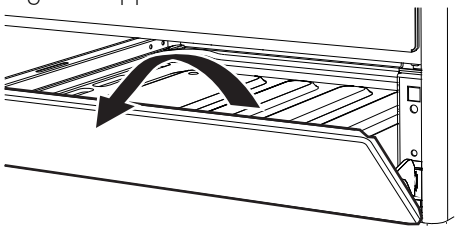
Reduktionsriste

Reduktionsristene lægges oven på kogepladens riste. Kontrollér at de er placeret korrekt.



3.4 Brug af opbevaringsrummet

Nederst på komfuret findes opbevaringsrummet, som åbnes ved at man trækker håndtaget mod sig selv. Det kan anvendes til opbevaring af gryder og metalgenstande, som er nødvendige ved brugen af apparatet.



DA

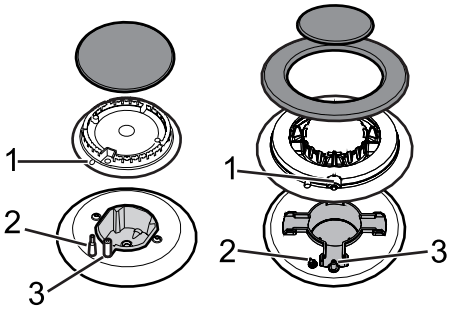
3.5 Brug af kogepladen

Alle betjeningsknapper på apparatet er samlet på frontpanelet. Ved hver knap er angivet det tilhørende blus. Apparatet er udstyret med en elektronisk tændingsmekanisme. Der skal blot trykkes og drejes på knappen mod uret til symbolet for minimumsflamme, indtil tænding. Hvis blusset ikke tændes inden for de første 15 sekunder, skal knappen drejes til ⊙ og man skal vente med at tænde igen i 60 sekunder. Efter at flammen er tændt, skal knappen holdes nede i nogle sekunder indtil termoelementet opvarmes. Det kan ske at blusset slukker, når knappen slippes: dette betyder at termoelementet ikke er varmt nok. Vent et øjeblik og gentag handlingen. Hold knappen inde i længere tid.

Såfremt blusset slukker ved et uheld, slår sikkerhedsmekanismen til og slukker for gassen, også selvom hanen er åben. Drej knappen over på ⊙ og forsøg ikke at tænde igen de næste 60 sekunder.

Korrekt placering af brænderdækslerne og møtrikkerne

Før man tænder kogepladens blus, skal man sikre sig, at brænderdækslerne er placeret i deres lejer med de tilhørende møtrikker. Sørg for at hullerne **1** på dækslet står ud for tændrørene **3** og termoelementerne **2**.



Praktiske råd til brug af kogepladen

For at opnå en bedre ydelse fra blussene og et mindre gasforbrug skal man anvende gryder og pander med flad og regelmæssig bund, udstyret med låg og i den rigtige størrelse i forhold til blusset for at undgå at flammerne slikker op ad siderne.

Når indholdet koger, skal man skrue ned for flammen, så væsken ikke koger over.

Diametre af beholdere:

- Hjælpe: 12 - 14 cm.
- Halv hurtig: 16 - 24 cm.
- Hurtig: 18 - 26 cm.
- Ultrahurtig: 18 - 28 cm.

3.6 Brug af ovnene

Tænding af hovedovnen

1. Vælg tilberedningsfunktion ved hjælp af funktionsknappen.
2. Vælg temperaturen ved hjælp af temperaturknappen.
3. Vælg en tilberedning med minuttæller eller en manuel tilberedning ved hjælp af timerknappen. Drej den med uret for at oplade alarmen. Tallen svarer til hele minutter. Justeringen er progressiv og kan indstilles på mellemliggende positioner mellem de angivne tal. Det akustiske signal der lyder, når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen. Drej knappen mod uret til symbolet for t udføre en manuel tilberedning.

Tænding af hjælpeovnen

Drej temperatur-/funktionsvælgerknappen til den ønskede temperatur mellem 50° C og 245° C eller til den ønskede funktion (ved maksimal temperatur).

Liste over funktioner

ECO Øko
Kombinationen af grillen og bundvarmen er særlig anvendelig ved tilberedning på en enkelt rille, ved et lavt energiforbrug.

Over/undervarme
Varmen som både kommer fra oven og fra neden, gør dette system velegnet til tilberedning af særlige typer mad. Traditionel tilberedning, også kaldet statisk, er velegnet til tilberedning af en enkelt ret ad gangen. Ideel til alle typer steg, brød, tærter og især velegnet til fede typer kød, som gås og and.

Statisk ventileret
Ventilatoren sikrer sammen med traditionel tilberedning en ensartet tilberedning, selv ved mere komplicerede opskrifter. Ideel til småkager og kager, som kan tilberedes samtidigt på flere niveauer. (For tilberedninger på flere niveauer anbefales det at anvende 2. og 4. rille).

DA

Bundvarme

Varmen kommer kun nedefra og gør det muligt at færdigtilberede mad, som kræver en højere temperatur i bunden, uden at bruningen påvirkes. Ideel til søde tærter eller quicher, frugt- og marmeladetærter, og pizzaer.

Ventileret bundvarme

Ved at kombinere ventilatoren og kun bundvarmen er det muligt afkorte tilberedningen. Dette system anbefales til sterilisering eller til færdiggørelse af tilberedning af madvarer, som allerede er tilberedt tilstrækkeligt på overfladen, men ikke indvendigt, og som derfor har brug for en moderat overvarme. Ideel til alle typer mad.

På pyrolytiske modeller er de specielle funktioner til optøning og hævning samlet i denne samme funktion

Lille grill

Denne funktion gør det muligt, ved hjælp af varmen kun fra det midterste varmelegeme, at grille små portioner kød og fisk, og at tilberede grillspyd, toast og alle slags grillede grøntsager.

Grill + grillspyd

Grillspyddet virker sammen med grillelementet og giver maden en perfekt gylden farve.

Grill

Varmen som kommer fra grillelementet, gør det muligt at opnå virkelig gode resultater ved tilberedning af kød, som skal grilles, især kød som er af medium tykkelse eller tyndt, og giver i kombination med grillspyddet, (hvor dette er inkluderet), kødet en ensartet, gylden farve efter endt tilberedning. Ideel til pølser, spareribs, bacon. Denne funktion gør det muligt at grille store mængder mad, især kød, på en ensartet måde.

Ventileret grill

Luften som ventilatoren producerer gør den kraftige varmebølge fra grillen blidere, og gør det muligt at grille selv tykke produkter på optimal vis. Ideel til store udskæringer af kød (f. eks. svineforskank).

Turbo

Kombinationen af ventileret og traditionel tilberedning gør det muligt, særlig hurtigt og effektivt at tilberede forskellig mad på flere plader, uden sammenblanding af duft og smag. Ideel til store mængder mad, som kræver en kraftig tilberedning.

Varmluft

Ved at kombinere ventilatoren og varmluftelementet (indbygget i ovnens bagvæg), er det muligt at tilberede forskellig mad på flere plader, hvis den skal tilberedes ved samme temperatur og fremgangsmåde. Cirkulationen af varm luft sikrer en øjeblikkelig og ensartet varmefordeling. Det er f. eks. muligt samtidigt at tilberede fisk, grøntsager og småkager (på flere riller), uden at smag og duft blandes.

Optøning

Hurtig optøning lettes ved aktivering af den tilhørende blæser og overvarmen, som sikrer en ensartet fordeling af luft ved lave temperaturer inde i ovnen.

Vapor Clean

Denne funktion letter rengøringen gennem virkningen fra damp som genereres af en lille dosis vand, som hældes på den tilhørende fordybning i bunden.

Pyrolyse

Ved indstilling af denne funktion når ovnen temperaturer, som kommer helt op på 500°C og ødelægger alt det fedtholdige snavs som dannes på de indvendige vægge.

Symbolet **ØKO** angiver hvilken funktion, der bør anvendes, for at opnå det laveste energiforbrug.

3.7 Gode råd til tilberedningen

Generelle råd

- Brug en ventileret funktion for at opnå en ensartet tilberedning på flere niveauer.
- Det er ikke muligt at reducere tilberedningstiden ved at hæve temperaturen (maden kan være meget bagt/stegt udenpå og for lidt indvendigt).

Råd om tilberedning af kød

- Tilberedningstiden varierer afhængigt af tykkelsen, af madens kvalitet og af personlig smag.
- Brug et stegetermometer ved tilberedning af stege, eller tryk ganske let på stegen med en ske. Hvis den er hård er den klar, og ellers skal den stege nogle minutter endnu.

Råd om tilberedning med grill og ventileret grill

- Stegning af kød kan foretages såvel ved indsættelse i kold ovn, som ved forvarmet ovn,hvis man ønsker at ændre tilberedningens effekt.
- Ved ventileret grillfunktion anbefales det at forvarme ovnen inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Ved grillfunktion anbefales det at dreje temperaturknappen til den højeste værdi ud for symbolet for at optimere tilberedningen.
- Maden skal krydres før tilberedningen. Også olie eller smeltet smør skal smøres på før tilberedningen.
- Brug bradepanden på første rille fra neden til at opsamle væsker som opstår under stegningen.
- Varigheden af tilberedning med grill må ikke overstige 60 minutter i multifunktionsovne, og 30 minutter i hjælpeovnen.

Råd om tilberedning af kager og småkager

- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningsvarigheden afhænger af dejens kvalitet og konsistens.
- For at se om kagen er bagt indvendigt: Stik en tandstik ned i kagens højeste punkt ved endt tilberedning. Hvis der ikke sidder dej på tandstikkeren, er kagen bagt.
- Hvis kagen falder sammen, når den tages ud af ovnen, skal temperaturen ved næste bagning sænkes med ca. 10° C og der skal evt. vælges en længere bagetid.
- Under tilberedning af kager eller grøntsager kan der opstå dannelse af store mængder kondens på ruden. For at undgå dette skal ovnlågen åbnes meget forsigtigt et par gange under tilberedningen.

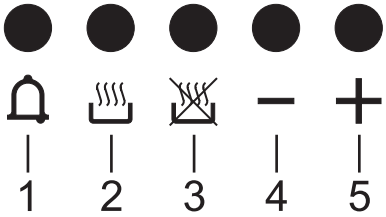
Råd om optøning og hævning

- Placér de madvarer, som skal tøs op, i en beholder uden låg på ovnens første rille.
- Undgå at placere madvarerne oven i hinanden.
- Ved optøning af kød skal man bruge en rist på anden rille, og en bradepande på første rille. På denne måde kommer maden ikke i kontakt med den optøede væske.
- De mest følsomme dele kan dækkes af sølvpapir.
- For at opnå en bedre hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnen.

For energibesparelse

- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold ovnen konstant ren indvendigt.

3.8 Ur med programmeringsenhed



1 Knap til timer med minuttæller

2 Knap for tilberedningsvarighed

3 Knap for afslutning af tilberedning.

4 Værdireduceringsknap

5 Værdiforøgelsesknap

Uret med programmeringsenhed styrer udelukkende multifunktionsovnen til højre, og har ingen kontrol over de andre ovne.

DA

Indstilling af klokkeslæt

Første gang apparatet tages i brug, eller efter en strømafbrydelse, viser displayet cifrene som blinker.

1. Tryk samtidigt på knapperne og . Prikken mellem timer og minutter blinker.
2. Ved hjælp af knapperne — eller + er det muligt at indstille klokkeslættet. Hold knappen nede for at gå hurtigt frem.
3. Tryk på knappen eller vent 5 sekunder. Prikken mellem timer og minutter holder op med at blinke.
4. Symbolet på displayet angiver at apparatet er klar til at påbegynde en tilberedning.

Tidsindstillet tilberedning

Med tidsindstillet tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at starte og afslutte en tilberedning efter et bestemt tidsrum, som brugeren har indstillet.

1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal du trykke på knappen . Displayet viser cifrene og symbolet som vises mellem timer og minutter.
2. Drej på knapperne — eller + for at indstille de ønskede minutter.
3. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne A og .
4. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet slukke, symbolet A blinker og der aktiveres et lydsignal.
5. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.
6. Tryk samtidigt på knapperne og for at nulstille uret med programmeringsenhed.

Det er ikke muligt at indstille tilberedningsvarigheder på over 10 timer.

Efter indstillingen skal man, for at se den resterende tid, trykke på knappen .

For at nulstille den indstillede programmering skal man trykke samtidigt på knapperne .og og slukke ovnen manuelt.

Programmeret tilberedning

Med programmeret tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at starte en tilberedning ved et bestemt tidspunkt, og at afslutte den efter et vist tidsrum, som brugeren har indstillet.

1. Indstil en tilberedningsvarighed som beskrevet i det foregående afsnit "Tidsindstillet tilberedning".
2. Tryk på knappen . Nu viser displayet samtidigt det aktuelle klokkeslæt og den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.
3. Drej på knapperne — eller + for at indstille de ønskede minutter.
4. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne A og .
5. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet slukke, symbolet A blinker og der aktiveres et lydsignal.
6. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.
7. Tryk samtidigt på knapperne og for at nulstille uret med programmeringsenhed.

Efter indstillingen skal man, for at se den resterende tid, trykke på knappen . For at vise tidspunktet for tilberedningens afslutning skal man trykke på knappen .

Justering af lydstyrke

Lydstyrken på lydsignalet kan varieres med 3 toner. Mens lydsignalet er i funktion trykkes på knappen — for at ændre indstilling.

Annullering af indstillede data

Tryk samtidigt på knapperne og for at nulstille de indstillede programmeringer. Fortsæt herefter med at slukke ovnen manuelt, såfremt en tilberedning er i gang.

DA

Minuttæller

Minuttælleren afbryder ikke tilberedningen, men gør brugeren opmærksom på at de indstillede minutter er gået.

Timeren med minuttæller kan aktiveres på et hvilket som helst tidspunkt.

1. Tryk på knappen . Displayet viser cifrene og kontrollampen som blinker mellem timer og minutter.
2. Drej på knapperne — eller + for at indstille de ønskede minutter.
3. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at afslutte indstillingen af minuttælleren. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt og symbolerne og .

Det er ikke muligt at indstille tilberedningsvarigheder på over 24 timer.

Efter programmeringen af minuttælleren viser displayet igen den aktuelle tid. For at se den resterende tid trykkes på knappen .

Vejledende tilberedningstabel (hjælpeovn)

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Skinneposition fra neden	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Stegt kanin	1	Over/undervarme	2	190 - 200	85 - 90	
Stegt kylling	1	Over/undervarme	2	190 - 200	80 - 85	
					1. side	2. side
Svinekoteletter	0,8	Grill	4	250	13	5
Hamburgers	0.6	Grill	4	250	7	3
Svinepølser	0.6	Grill	4	250	15	-
Spareribs	0,7	Grill	4	250	30 - 35	-
Svinebacon	0,6	Grill	4	250	10	3

Tiderne som er angivet i tabellen indeholder ikke forvarmningstid og er vejledende.

Vejledende tilberedningstabel (hovedovn)

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Skinne-position fra neden	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Lasagne	3 - 4	Over/undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Ovnbagt pasta	3 - 4	Over/undervarme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvesteg	2	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Svinemørbrad	2	Turbo	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	Ventileret grill	4	280	15	
Roastbeef	1	Turbo	2	200	40 - 45	
Stegt kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunfilet	3	Turbo	2	180 - 190	110 - 120	
Nakkesteg	2 - 3	Turbo	2	180 - 190	170 - 180	
Stegt kylling	1,2	Turbo	2	180 - 190	65 - 70	
					1. side	2. side
Svinekoteletter	1,5	Ventileret grill	4	280	15	5
Spareribs	1,5	Ventileret grill	4	280	10	10
Svinebacon	0,7	Grill	5	250 - 280	7	8
Svinefilet	1,5	Ventileret grill	4	250 - 280	10	5
Oksefilet	1	Grill	5	250 - 280	10	7
Lakseørred	1,2	Turbo	2	150 - 160	35 - 40	
Havtaske	1,5	Turbo	2	160	60 - 65	
Pighvar	1,5	Turbo	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo	2	280	8 - 9	
Brød	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo	2	180 - 190	20 - 25	
Kringle	1	Varmluft	2	160	55 - 60	
Marmeladetærte	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricotta-tærte	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fyldte tortellini	1	Turbo	2	160	20 - 25	
Sandkage	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Vandbakkelser	1,2	Turbo	2	180	80 - 90	
Lagkagebunde	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Riskage	1	Turbo	2	160	55 - 60	
Briocher	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

Tiderne som er angivet i tabellen indeholder ikke forvarmningstid og er vejledende.

4 Rengøring og vedligeholdelse

4.1 Bemærkninger

Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- På ståldele, eller dele som er overfladebehandlet med metalfinish (f. eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger) må ikke anvendes produkter til rengøringen som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend ikke materialer som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- Vask ikke aftagelige dele såsom kogepladens riste, brænderdækslerne og møtrikkerne i opvaskemaskinen.

4.2 Rengøring af apparatet

For at vedligeholde overfladerne skal de rengøres regelmæssigt, hver gang de har været brugt, men først efter de er afkølet.

Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

Hæld produktet på en fugtig klud og tør overfladerne af, skyl omhyggeligt, og tør efter med en blød klud eller med en mikrofiberklud.

Pletter fra mad eller rester

Det er vigtigt at undgå at bruge skuresvampe i stål eller skrabere, der ridser, for ikke at beskadige overfladerne.

Brug almindelige produkter, som ikke ridser, eventuelt med hjælp fra redskaber i træ eller plastic. Skyl grundigt, og tør efter med en blød klud eller med en mikrofiberklud.

Undgå at lade sukkerholdige madvarer (f. eks. marmelade) tørre inde i ovnen, da de kan ødelægge emaljen indvendigt i apparatet.

Kogepladens riste

Tag ristene af og rengør dem med lunkent vand og et slibefrit rengøringsmiddel. Fjern alle skorper grundigt. Tør dem og sæt dem på plads igen på kogepladen.

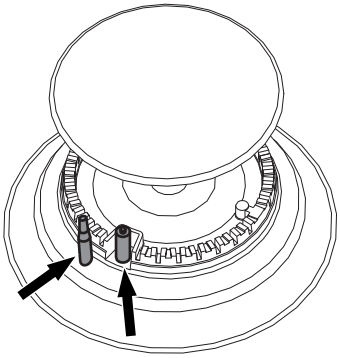
Ristenes konstante kontakt med flammerne kan med tiden ændre emaljen i nærheden af områderne, som er udsat for varme. Det drejer sig om et naturligt fænomen, som ikke har nogen betydning for funktionen af denne del.

Brænderdæksler og møtrikker

Brænderdækslerne og møtrikkerne kan tages af for at lette rengøringen. Vask dem med varmt vand og et slibefrit rengøringsmiddel. Tag omhyggeligt alle fastbrændte rester af, og vent på at de er helt tørre. Sæt brænderdækslerne på igen og sørg for at de er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende møtrikker.

Tændrør og termoelementer

For at tændrørene og termoelementerne fungerer korrekt, skal de altid være ordentligt rengjorte. Kontrollér dem ofte, og rengør dem om nødvendigt med en fugtig klud. Eventuelle indtørrede rester skal fjernes med en tandstik i træ eller en nål.



Glaslåg

For at lette rengøringen er det muligt at tage låget ud af hængslerne.

1. Placér låget i lukket position.
2. Løsn skruerne bag på hængslerne.
3. Åbn den og løft den opad.
4. Rengør det.
5. Sæt låget på plads og indsæt det i skinnerne. Stram fastgøringsskruerne på hængslerne i lukket position.

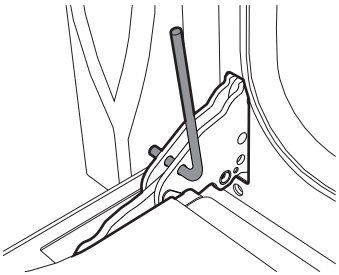
Hvis der er spildt væske på det lukkede låg, skal den fjernes grundigt med en klud, før det åbnes.

4.3 Afmontering af ovnlågen

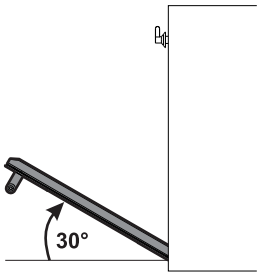
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

For at tage ovnlågen af, skal du gøre som følger:

1. Åbn lågen helt og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.

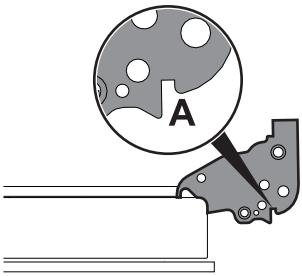


2. Hold på lågen på begge sider med begge hænder, løft den opad i en vinkel på ca. 30°, og træk den ud.



DA

3. For genmontering af lågen indsættes hængslerne i de tilhørende åbninger på ovnen, mens man sikrer sig at lejerne **A** tilsluttes helt til åbningerne. Lågen sænkes nedad, og når den er på plads fjernes de små stifter fra hullerne i hængslerne.



4.4 Rengøring af ovnlågens ruder

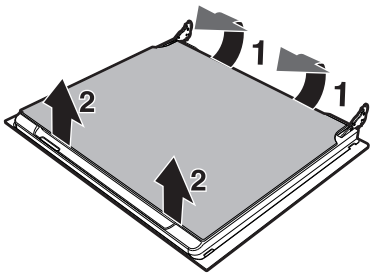
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

Det anbefales at anvende rengøringsmidler som er distribueret af fabrikanten.

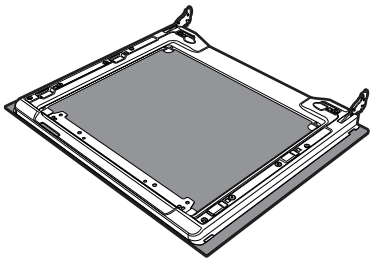
4.5 Afmontering af de indvendige ruder

For at lette rengøringen kan man afmontere de indvendige ruder, der udgør lågen.

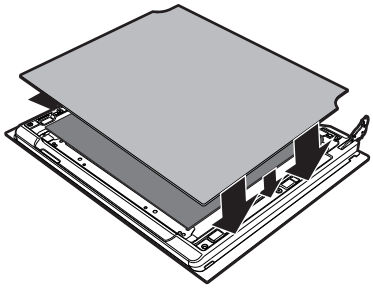
1. Den indvendige rude tages af ved at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene (**1**).
2. Efterfølgende trækkes opad på den forreste del af ruden (**2**). På denne måde løsnes de 4 stifter fra deres lejer på ovnlågen.



3. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.



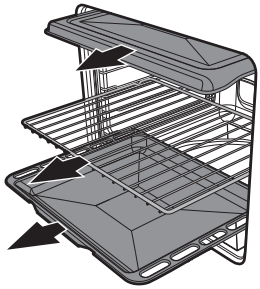
4. Indsæt ruderne igen i omvendt rækkefølge i forhold til afmonteringen.
5. Sæt den indvendige rude på plads. Sørg for at centrere og indsætte de 4 stifter i deres lejer på ovnlågen, ved hjælp af et let tryk.



4.6 Indvendig rengøring af ovnen

For at vedligeholde ovnen bør den rengøres jævnligt, efter den er afkølet.

Tag alle løse dele ud af ovnen.



Rens ovnristene med varmt vand og rengøringsmidler uden slibemiddel, skyl og tør de fugtige dele grundigt.

Det anbefales at tænde ovnen på maksimal temperatur i ca. 15/20 minutter, efter at den er blevet renset med særlige produkter, for at fjerne eventuelle rester.

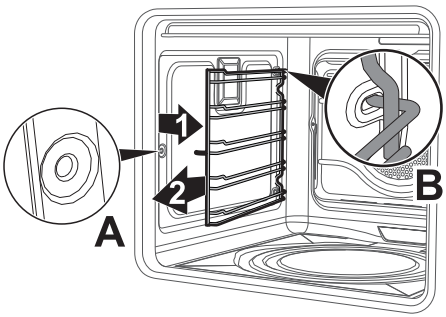
For at lette rengøringen anbefales det at tage ovnlågen af.

Afmontering af støtterammerne til riste/ bradepander

Afmonteringen af skinnernes ramme gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene. Dette indgreb udføres hver gang man anvender den automatiske rengøringscyklus (kun på enkelte modeller).

For afmontering af skinnernes rammer. Træk rammen mod det indvendige af ovnen, så den kobles fra fæstningen **A**, og træk den derefter ud af lejerne bag på **B**.

Ved endt rengøring gentages de ovenfor beskrevne indgreb for genmontering af rammerne.



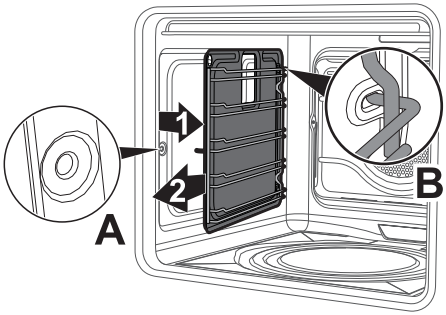
DA

Afmontering af de selvrensende paneler og af støtterammerne til riste/plader

Afmonteringen af skinnernes ramme gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene. Dette indgreb udføres hver gang man anvender den automatiske rengøringscyklus (kun på enkelte modeller).

For afmontering af skinnernes rammer. Træk rammen mod det indvendige af ovnen, så den kobles fra fæstningen **A**, og træk den derefter ud af lejerne bag på **B**.

Ved endt rengøring gentages de ovenfor beskrevne indgreb for genmontering af rammerne.



Regenerering af de selvrensende paneler (katalysecyklus)

Regenereringen af de selvrensende paneler er en rengøringsmetode ved hjælp af opvarmning, som er egnet til at fjerne mindre fedtrester, som ikke er sukkerholdige.

1. Rens først bunden og den øvre beskyttelse med en mikrofiberklud fugtet med vand og neutralt opvaskemiddel. Skyl godt efter.
2. Indstil en regenereringscyklus ved at vælge en ventileret funktion ved maksimal temperatur i en time.
3. Hvis panelerne er særligt snavsede skal man, efter regenereringsprocessen, afmontere dem og vaske dem med neutralt opvaskemiddel. Skyl dem godt og tør dem.

Genmonter panelerne og indstil en ventileret funktion på 180°C i en time, således at de tørres godt.

Det anbefales at udføre regenereringsprocessen på de selvrensende paneler hver 15. dag.

4.7 Vapor Clean: Assisteret rengøring af ovnen (kun på enkelte modeller)

Vapor Clean er en hjælpeforanstaltning til rengøring som letter afrensning af snavs. Takket være denne metode er det særlig nemt at rense ovnen indvendigt. De snavsede rester blødgøres af varmen og vanddampen, hvilket letter den efterfølgende afrensning.

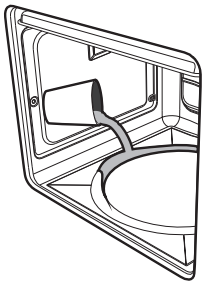
Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne

- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger inde i ovnen.
- Udfør kun indgreb for assisteret rengøring ved kold ovn.

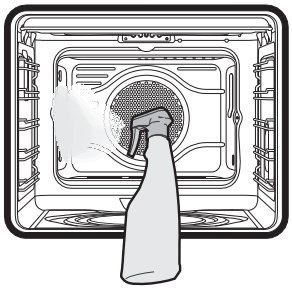
Indledende indgreb

Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør indvendigt i ovnen. Den øverste beskyttelse kan blive i ovnen.
- Afmontér de selvrensende paneler og støtterammerne til riste/plader
- Hæld ca. 40 cl vand på ovnens bund. Sørg for at det ikke løber ud over fordybningen.



- Spray en opløsning af vand og opvaskemiddel med en forstøver indvendigt i ovnen. Ret strålen mod sidevæggene, opad og nedad.



Sprøjt ikke mod afskærmningen.

- Luk lågen.

Det anbefales at udføre maksimalt 20 tryk.

DA

Indstilling af funktionen Vapor Clean

1. Drej funktionsvælgerknappen og temperaturknappen til symbolet .
2. Indstil en tilberedningsvarighed på 18 minutter ved hjælp af proceduren for tilberedningsvarighed, som er beskrevet yderligere i afsnittet "Tidsindstillet tilberedning".
3. Vapor Clean rengøringscyklussen starter ca. 6 sekunder efter det seneste tryk på prorammeringsenhedens knapper.
4. Ved afslutning af Vapor Clean rengøringscyklussen deaktiverer timeren ovnens varmeelementer, alarmen aktiveres, og tallene på urskiven blinker.

Afslutning af Vapor Clean rengøringscyklus

5. Åbn lågen og aftør det mindre genstridige snavs med en mikrofiberklud.
6. På mere genstridige skorper skal du bruge en slibefri svamp med messingtråde.
7. I tilfælde af fedtrester er det muligt at anvende særlige produkter til rengøring af ovne.
8. Fjern det overskydende vand fra ovnen.
9. For en bedre hygiejne og for at undgå at madvarerne får en ubehagelig lugt, skal man udføre en tørring af ovnen ved hjælp af en ventilationsfunktion på 160° C i ca. 10 minutter.

Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.

For at lette den manuelle rengøring af de dele som er mest vanskelige at nå, anbefales det at afmontere lågen.

4.8 Pyrolyse: Automatisk rengøring af ovnen (kun på enkelte modeller)

Pyrolyse er en metode til automatisk rengøring ved høj temperatur, som fremmer opløsningen af snavs. Takket være denne metode er det særlig nemt at rense ovnen indvendigt.

Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne

- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger inde i ovnen.
- Sluk blus eller elektriske plader på kogepladen.

Indledende indgreb

Før start af pyrolysen:

- Rengør den indvendige rude i henhold til de normale rengøringsanvisninger.
- Ved mere vanskeligt snavs sprayes med et produkt til rengøring af ovne på ruden (vær opmærksom på anvisningerne på produktet); lad det virke i 60 minutter, skyl herefter, og tør ruden med køkkenrulle eller en mikrofiberklud.
- Fjern alt tilbehør indvendigt i ovnen.
- Fjern støtterammerne til riste/ bradepander.
- Fjern den øvre beskyttelse (hvor monteret).
- Luk lågen.

Indstilling af pyrolyse

1. Drej funktionsvælgerknappen til symbolet P.
2. Tryk på knappen og efterfølgende knappen +.
3. Hold knappen inde og drej på knapperne — eller + for at indstille pyrolysecyklussens varighed mellem et minimum på 1 time og 30 minutter og et maksimum på 3 timer.

Anbefalet varighed af pyrolyse:

- Lidt snavset: 2 timer.
- Middel snavset: 2 1/2 time.
- Meget snavset: 3 timer.

Indstilling af programmeret pyrolyse

Tidspunktet for pyrolysens start kan programmeres ved hjælp af uret med programmeringsfunktion, lige som de andre tilberedningsfunktioner.

4. Efter valg af pyrolysevarighed skal du trykke på knappen . På displayet vises tidspunktet for rengøringscyklussens afslutning.
5. Hold knappen inde og drej på knapperne — eller + for at indstille det tidspunkt du ønsker, at pyrolysen skal afsluttes.

Pyrolyse

6. 2 minutter efter pyrolysens start blokeres lågen (kontrollampen for låsning af lågen tændes) af en enhed som forhindrer ethvert forsøg på åbning.

Det er ikke muligt at vælge nogen funktioner, når lågelåsen er koblet til.

7. Ved endt pyrolyse forbliver lågen låst indtil temperaturen inde i ovnen vender tilbage til et sikkert niveau.
8. Ved endt pyrolyse skal du vente på at ovnen afkøles, og opsamle resterne inde i ovnen med en fugtig mikrofiberklud.

DA

Under den første pyrolyse kan der forekomme ubehagelige lugte som skyldes en normal fordampning af olierester fra fabrikationen. Det er et helt normalt fænomen, som forsvinder efter den første pyrolyse.

Under pyrolyse producerer ventilatorerne en mere intens støj, som skyldes en højere rotationshastighed. Dette er en helt normal funktion som er udviklet for at fremme varmefordelingen. Ved afsluttet pyrolyse fortsætter ventilationen automatisk så længe det er nødvendigt for at undgå overophedning af ovnens vægge og front.

Hvis resultatet af pyrolysen ved minimumsvarighed ikke er tilfredsstillende, anbefales det at indstille en længere tid for de næste pyrolysecyklusser.

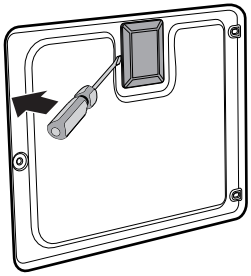
4.9 Særlig vedligeholdelse

Dele under elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

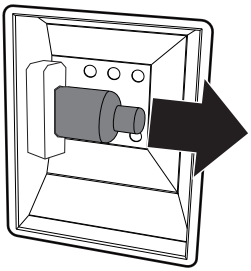
- Deaktivér ovnens strømforsyning

Udskiftning af pæren til det indvendige ovnlys (hovedovn)

1. Fjern alt tilbehør indvendigt i ovnen.
2. Fjern støtterammerne til riste/ bradepander.
3. Fjern lampens låg ved hjælp af et værktøj (for eksempel en skruetrækker).



4. Træk pæren ud og fjern den.

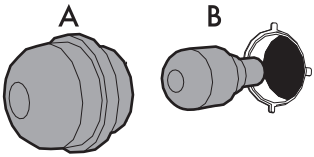


Rør aldrig halogenpæren direkte med fingrene, men anvend isolerende beskyttelse.

5. Udskift pæren med en lignende pære (40W).
6. Genmontér låget korrekt og lad formpresningen på det indvendige glas vende ned mod lågen.
7. Tryk låget i bund, så det slutter helt tæt til fatningen.

Udskiftning af pæren til det indvendige ovnlys (hjælpeovn)

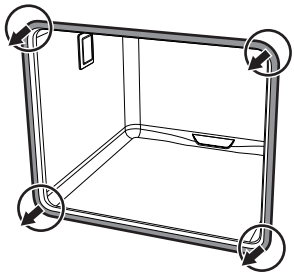
1. Afdrej beskyttelsesdækslet **A**mod uret.
2. Udskift pæren **B** med en lignende pære (25 W). Brug udelukkende ovnpærer (T 300° C).



3. Genmonter beskyttelseslåget **A**.

Afmontering af ovnens tætningsliste (undtaget på pyrolytiske modeller)

For en grundig rengøringen af ovnen, kan tætningslisten på ovnlågen tages af. I alle fire hjørner er der placeret kroge, som fæstner den til ovnens kant. Træk udad på de 4 hjørner af tætningslisten for at trække krogene ud.



For at holde tætningslisterne rene bruges en svamp, som ikke ridser, med lunkent vand. Tætningslisterne skal være bløde og elastiske.

DA

5 Installation

5.1 Gastilslutning

Gasudslip
Eksplosionsfare

- Efter hvert indgreb skal det kontrolleres, at stramningsmomentet for gastilslutningerne er på mellem 10 og 15 Nm.
- Såfremt det kræves, skal man anvende en trykregulator i overensstemmelse med den gældende standard.
- Efter at have fuldført monteringen skal der kontrolleres for eventuelle lækager med en sæbeopløsning, og aldrig med en flamme.
- Anvendelse med bøjeligt rør skal udføres således, at længden af røret ikke overskrider 2 meters maksimal forlængelse for bøjelige stålrør og 1,5 meter for gummislanger.
- Rørene må ikke være i kontakt med bevægelige dele, og de må ikke være klemt.

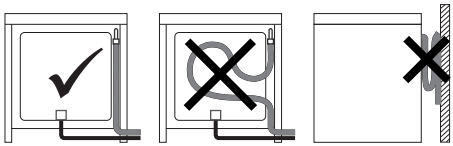
Generelle informationer

Tilslutningen til gasnettet kan udføres ved hjælp af et ubrudt, bøjeligt stålrør under overholdelse af forskrifterne, som er fastlagt af de gældende standarder. For funktion med forskellige gastyper, henvises til kapitel "5.2 Tilpasning til forskellige gastyper". Indgangssamlestykket for gassen er med ½" gevind til udendørsgas (ISO 228-1).

Tilslutning med gummislange

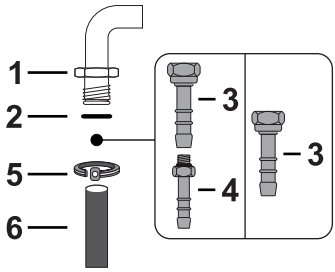
Kontrollér, at alle nedenstående betingelser er opfyldt:

- At slangen er fastgjort til slangeholderen med sikkerhedsspændbånd;
- at slangen på intet tidspunkt kommer i kontakt med varme flader (maks. 50 °C);
- at slangen ikke trækkes eller klemmes sammen og ikke er bøjet for meget, eller har indsnævringer;
- at slangen ikke kommer i kontakt med skarpe dele eller kanter;
- hvis slangen ikke er helt tæt og hvis der slipper gas ud fra den, skal man ikke forsøge at reparere den , men udskifte den med en ny.
- kontrollér at slangens udløbsdato, som er præget på den, ikke er overskredet.



Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af en gummislange, som er i overensstemmelse med egenskaberne, som er angivet i de gældende standarder, (kontrollér at koden for denne standard er præget på slangen).

Skru omhyggeligt slangeholderen **3** på gastilslutningen **1** (½" ISO 228-1 gevind) på apparatet med pakningen **2**imellem. Det er, afhængigt af diameteren på det anvendte gasrør, muligt også at skrue slangeholderen **4** på slangeholderen **3**. Efter at have strammet slangeholderen skal man sætte gasrøret **6** på slangeholderen og fastgøre det med spændbåndet **5** i overensstemmelse med gældende standarder.



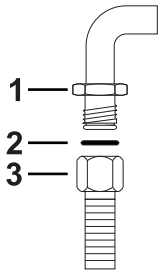
Tilslutning med gummislange i overensstemmelse med gældende standarder kan kun udføres, hvis slangen kan inspiceres i hele dens længde.

Slangens indvendige diameter skal være 8 mm ved flydende gas og 13 mm ved metangas og bygas.

Tilslutning med fleksibelt stålrør

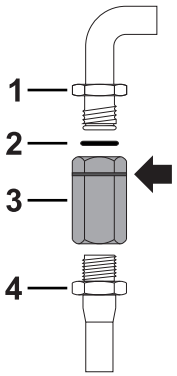
Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et fleksibelt stålrør, som er i overensstemmelse med egenskaberne, som er angivet i den gældende standard.

Skru omhyggeligt samlestykket **3** fast på apparatets gastilslutning **1** og altid med den medfølgende pakning **2** imellem.



Tilslutning med bøjeligt stålrør med bajonetsamlestykke

Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et bøjeligt stålrør med bajonetsamlestykke, som er i overensstemmelse med B.S. 669. Vikl isolerende materiale om gasrørets gevind **4** og skru adapteren **3**på det. Skru blokken på apparatets mobile samlestykke **1** og sæt den medfølgende pakning **2** imellem.

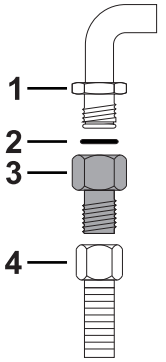


DA

Tilslutning med fleksibelt stålrør med konisk samlestykke

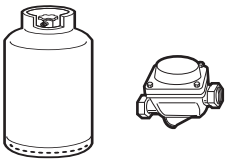
Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et fleksibelt stålrør, som er i overensstemmelse med egenskaberne, som er angivet i den gældende standard.

Skru omhyggeligt samlestykket **3** på gassamlestykket **1** (½" ISO 228-1 gevind) på apparatet med den medfølgende pakning **2** imellem. Påfør isolerende materiale om samlestykkets gevind **3**og skru derefter det bøjelige stålrør **4** på samlestykket **3**.



Tilslutning til flydende gas

Anvend en trykregulator og udfør tilslutningen til gasflasken under overholdelse af forskrifterne, som er fastsat af de gældende standarder.



Forsyningstrykket skal overholde værdierne, som er angivet i tabellen "Gastyper og brugslande".

Udluftning af lokaler

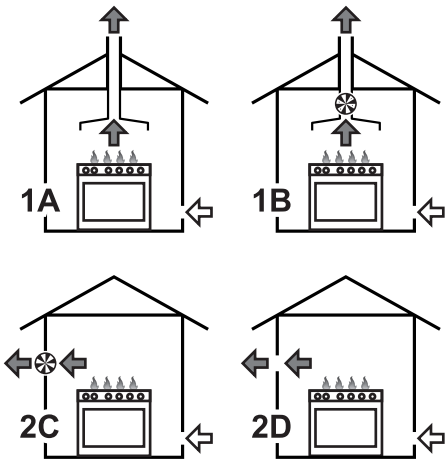
Apparatet må kun installeres i lokaler med permanent udluftning, som foreskrevet af de gældende standarder. I lokalet hvor apparatet er installeret, skal der kunne strømme så meget luft igennem, som er påkrævet for en almindelig gasforbrænding og for den nødvendige udluftning af samme lokale. Rillerne til luftindtag, som er beskyttede af riste, skal være korrekt dimensionerede ifølge de gældende standarder, og anbragt så de ikke spærres, heller ikke delvist.

Lokalet skal holdes tilstrækkeligt ventileret for at fjerne varmen og fugten som produceres under tilberedning. Det anbefales særligt efter længere tids brug at åbne et vindue eller at hæve hastigheden på eventuelle ventilatorer.

Udledning af forbrændingsprodukter

Udledning af forbrændingsprodukter kan sikres ved hjælp af emhætter, som er sluttet til en sikker og effektiv skorsten med naturlig cirkulation, eller ved hjælp af tvungen udsugning. Et effektivt udsugningssystem kræver nøjagtig planlægning af en fagligt kompetent specialist, under overholdelse af placeringer og afstande angivet af de gældende standarder.

Efter endt indgreb skal installatøren udstede en konformitetserklæring.



1 Aftræk ved hjælp af emhætte.

2 Aftræk ved mangel på emhætte.

A Aftræk i enkelt skorsten med naturlig cirkulation

B Aftræk i enkelt skorsten med elektroventilator

C Aftræk direkte til udvendige omgivelser med elektroventilator på væg eller rude

D Aftræk direkte til udvendige omgivelser på væg

Luft

Forbrændingsprodukter

Elektroventilator

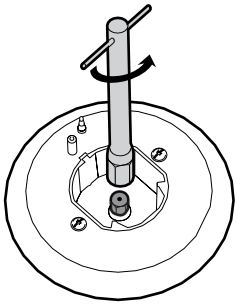
5.2 Tilpasning til forskellige gastyper

Apparatet er testet til metangas G20 med et tryk på 20 mbar.

Hvis der anvendes andre typer gas, skal man udskifte blussenes dyser og indstille minimumsflammen på gashanerne.

Udskiftning af dyser

1. Fjern ristene, og fjern alle møtrikkerne og brænderdækslerne for at få adgang til bluskopperne.
2. Udskift dyser med en topnøgle størrelse 7 afhængigt af den gastype du ønsker at anvende (se Tabeller over egenskaber for blus og dyser).



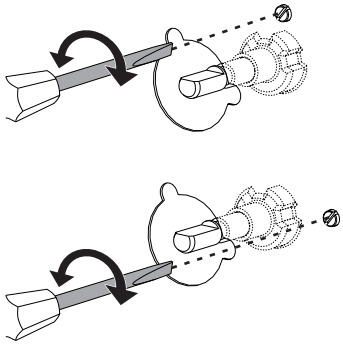
3. Placér blussene korrekt i deres lejer.

DA

Minimumindstilling for metangas eller bygas

Tænd for blusset og sæt det på minimum. Tag knappen af gashanen og skru på reguleringsskruen på siden af hanens stang (afhængigt af modellen), indtil der opnås en regelmæssig minimumsflamme.

Montér igen knappen og kontrollér at blussets flamme er stabil. Drej hurtigt knappen på maks. og derefter på min.: Flammen må ikke gå ud. Gentag handlingen for alle gashanerne.



Minimumindstilling for flydende gas

Stram skruen, som sidder ved siden af hanens lille stang, helt til i urets retning.

Efter tilpasning til en anden gastype end den fabriksindstillede skal gasindstillingsetiketten på apparatet udskiftes med den, som svarer til den nye gastype. Etiketten findes i konvolutten med dyserne (hvor de medfølger).

Smøring af gashanerne

Med tiden kan gashanerne blive sværere at dreje og sætte sig fast. Sørg for at rengøre dem indvendigt og udskifte deres smøringsfedt.

Gashanerne skal smøres af en specialiseret tekniker.

Gastyper og brugslande

Gastype		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
1 metangas G20												
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•
G20/25	20/25 mbar			•								
2 metangas G25												
G25	25 mbar						•					
3 metangas G25												
G25	20 mbar				•							
4 flydende gas G30/31												
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•	
G30/31	30/37 mbar	•							•			
G30/31	30/30 mbar						•			•		•
5 flydende gas G30/31												
G30/31	50 mbar				•	•						
6 bygas G110												
G110	8 mbar	•								•		•
7 bygas G120												
G120	8 mbar									•		

Det er muligt at identificere de tilgængelige gastyper på baggrund af installationslandet. Der henvises til indeksnummeret for identifikation i "Tabeller over egenskaber for blus og dyser" af de korrekte værdier.

Tabeller over egenskaber for blus og dyser

1 metangas G20	AUX	SR	R	UR
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5
Dysediameter (1/100 mm)	72	97	115	140
Forkammer (præget på dysen)	(X)	(Z)	(Y)	(6)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
2 metangas G25	**AUX**	**SR**	**R**	**URP**
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5
Dysediameter (1/100 mm)	72	94	121	138
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F2)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
3 metangas G25	**AUX**	**SR**	**R**	**URP**
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5
Dysediameter (1/100 mm)	77	100	134	145
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
4 flydende gas G30/31	**AUX**	**SR**	**R**	**URP**
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5
Dysediameter (1/100 mm)	50	65	85	94
Forkammer (præget på dysen)	-	-	-	-
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
Nominel effekt G30 (g/h)	76	131	218	255
Nominel effekt G31 (g/h)	75	129	215	250
5 flydende gas G30/31	**AUX**	**SR**	**R**	**URP**
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5
Dysediameter (1/100 mm)	43	58	70	75
Forkammer (præget på dysen)	(H2)	(M)	(Y)	(F4)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
Nominel effekt G30 (g/h)	76	131	218	255
Nominel effekt G31 (g/h)	75	129	214	250
6 bygas G110	**AUX**	**SR**	**R**	**URP**
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5
Dysediameter (1/100 mm)	145	185	260	315
Forkammer (præget på dysen)	(8)	(2)	(3)	(13)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
7 bygas G120	**AUX**	**SR**	**R**	**URP**
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5
Dysediameter (1/100 mm)	135	175	240	300
Forkammer (præget på dysen)	(8)	(1)	(3)	(13)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600

Dyser som ikke medfølger kan fås hos de autoriserede servicecentre.

5.3 Elektrisk tilslutning

Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Man skal bære personligt beskyttelsesudstyr.
- Det er et krav at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Deaktivér hovedstrømforsyningen.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- Anvend kun kabler der er varmeresistente op til mindst 90° C.
- Spændingsmomentet på skruerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2Nm.

Generelle informationer

Kontrollér at egenskaberne på det elektriske net passer til de data der er angivet på skiltet.

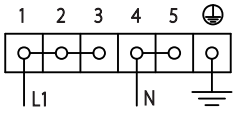
Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

Udfør jordforbindelsen med et kabel som er mindst 20 mm længere end de andre.

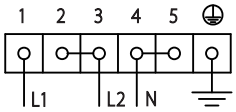
Apparatet kan fungere på følgende måder:

- 220-240 V 1N~



Anvend et **trepolet** kabel på **3 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Anvend et **firepolet** kabel på **4 x 2,5 mm²**.

De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.

Strømforsyningskablerne er dimensioneret så de tager højde for samtidighedsfaktoren (i overensstemmelse med EN 60335-2-6 standarden).

Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Afbryderen skal være placeret på et lettilgængeligt sted og i nærheden af apparatet.

Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér at stikket og stikkontakten er af samme type.

Undgå brug af stikomformere, adaptere eller stikdåser, da disse kan forårsage overophedning, og anordningerne kan smelte.

DA

5.4 Placering

Tungt apparat
Fare for kvæstelser ved knusning

- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.

Tryk på den åbne låge
Risiko for skader på apparatet

- Brug ikke lågen til at løfte og placere ovnen i køkkenelementet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.

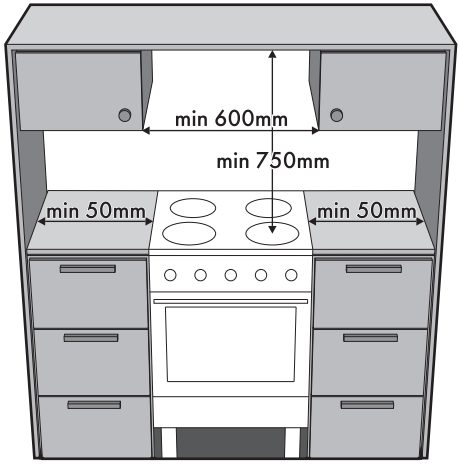
Varmeudslip under apparatets funktion
Risiko for forbrændinger

- Finér, pålimede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende køkkenelementer skal være varmeresistente (mindst 90° C).

Generelle informationer

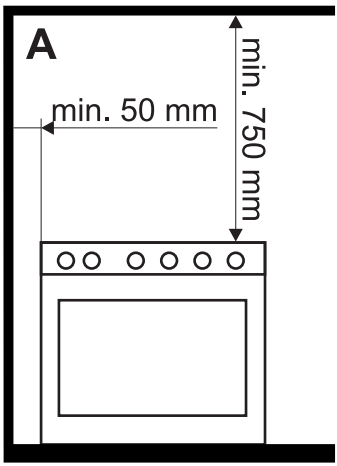
Apparatet kan anbringes ved vægge, hvoraf den ene er højere end køkkenbordet, med en minimum afstand på 50 mm fra apparatets side, som vist på figur A og C, i henhold til installationsklasserne.

Udhæng placeret over køkkenbordet skal have en afstand fra dette som minimum er lig med 750 mm.



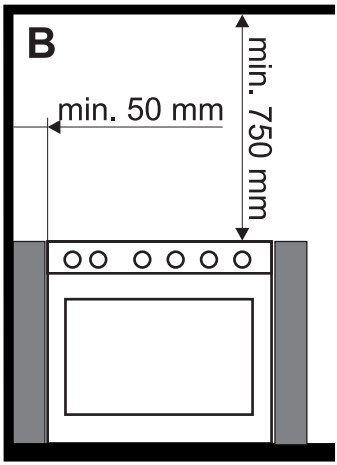
Såfremt der installeres en emhætte over kogepladen, henvises til instruktionsmanualen for emhætten, for overholdelse af den korrekte afstand.

Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:



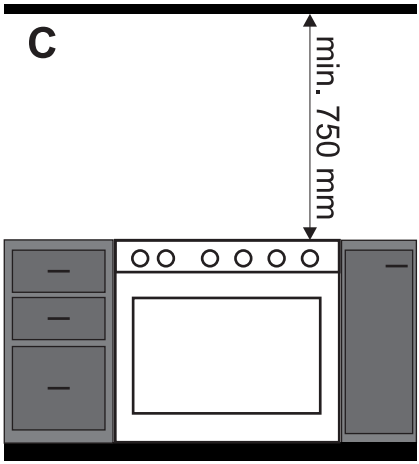
A - Klasse 1

(Fritstående apparat)



B - Klasse 2, underklasse 1

(Indbygget apparat)



C - Klasse 2, underklasse 1

(Indbygget apparat)

Apparatet skal installeres af en kvalificeret tekniker og ifølge de gældende standarder.

DA

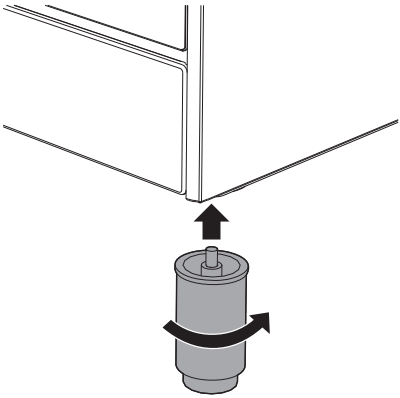
Installation

Placering og nivellering

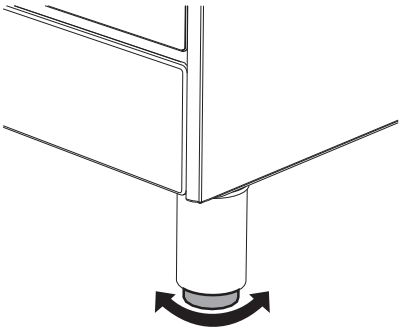
Tungt apparat
Risiko for skader på apparatet

- Indsæt først de forreste fodstøtter og herefter de bagerste.

Efter at have udført den elektriske tilslutning skal de fire medfølgende fodstøtter skrues på apparatet.



4. For at opnå stabilitet er det af største vigtighed at apparatet er korrekt nivelleret på gulvet. Stram eller løsn fodstøtten for neden for at nivellere og stabilisere apparatet på gulvet.

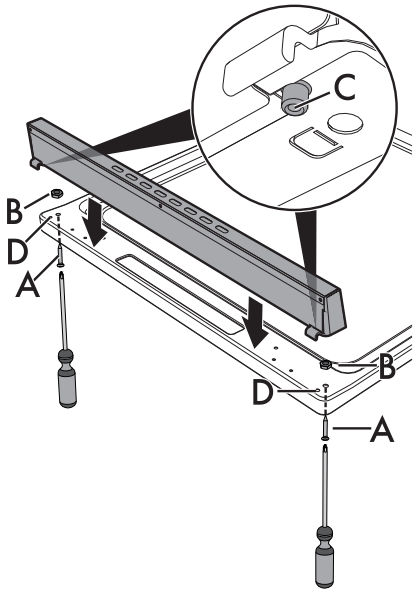


Montering af kantlisten

Den medfølgende kantliste er en integreret del af produktet. Det er nødvendigt at fastgøre den til apparatet inden det installeres.

Kantlisten skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

1. Afdrej de 2 møtrikker (**B**), som sidder bag på stellet.
2. Placér kantlisten på pladen, således at stifterne (**C**) sidder ud for hullerne (**D**).
3. Fastgør kantlisten til pladen ved at spænde skruerne (**A**).



914775202/C